



Nous prenons vos commandes :
de 12h jusqu'à 14h et de 19h jusqu'à 21h15
(jusqu'à 22h le vendredi et le samedi soir)

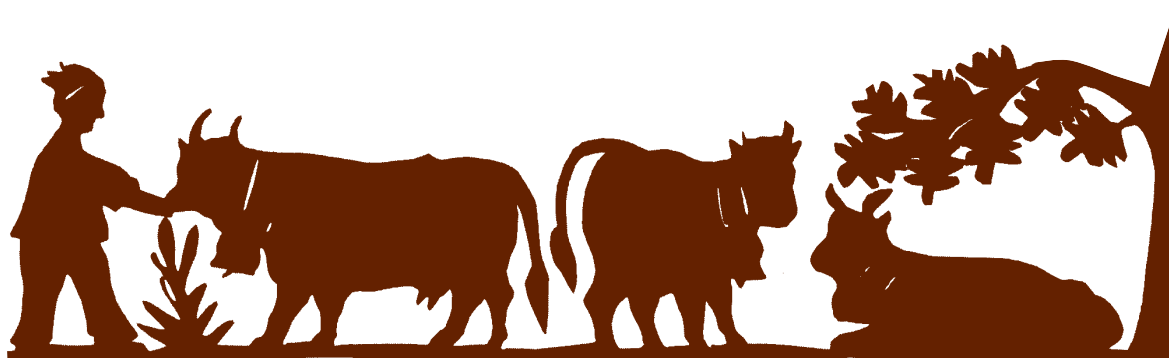
**L'équipe du
CHALET DES BAINS
est ravie de vous accueillir
et vous souhaite
un excellent moment
de convivialité
ainsi qu'un bon appétit !**



Chers Clients,

*Certains de nos plats nécessitent un certain temps
de préparation. Nous mettons toutefois tout en oeuvre
pour vous servir dans les meilleures conditions
et le plus rapidement possible.*

Nous vous remercions de votre compréhension.





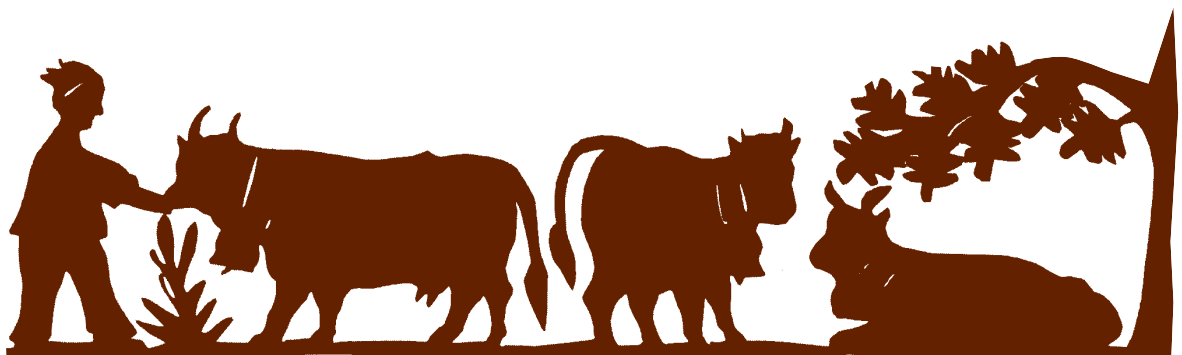
Les salades

Salade de crudités	CHF 12.00
Salade provençale	CHF 18.50
Salade verte, tomates, œuf dur, anchois, haricots verts, olives noires, thon	
Salade campagnarde	CHF 18.50
Salade verte, tomates, œuf dur, jambon épaule, Gruyère	
Salade du pêcheur	CHF 18.50
Salade verte, tomates, cocktail de fruits de mer	
Salade à la tomme panée, magret de canard fumé	CHF 21.00
Vinaigrette à la framboise	
Malakoff (2 pièces) au gruyère AOP	CHF 21.00
Salade verte	

Les entrées

Salade verte*	CHF 7.00
Salade mêlée*	CHF 8.50
Cassolette de champignons*	CHF 19.00
Escargot de bourgogne au beurre d'ail	6 pièces CHF 12.00
	12 pièces CHF 24.00
Petite assiette de viande séchée*	CHF 10.50
Assiette classique de viande séchée	CHF 21.00
Assiette géante de viande séchée	CHF 32.00
Planche valaisanne	1 personne CHF 27.00
	2 personnes CHF 52.00

* Menu pension ou demi-pension





Les röstis

- Rösti au lard, œuf et Gruyère**CHF 25.00
- Rösti aux champignons et à la roquette**CHF 25.00

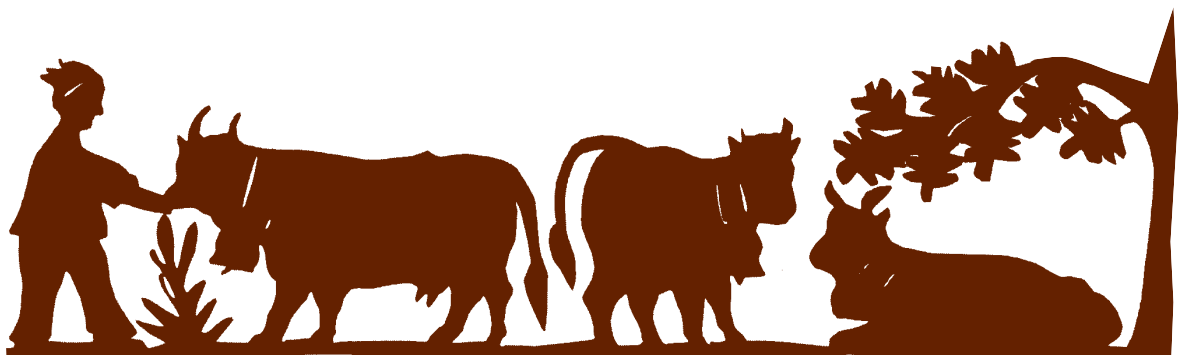
Les viandes

- Pavé de rumsteack de bœuf** (provenance CH)CHF 34.00
- Filet mignon d'agneau** (provenance NZ)CHF 34.00
- Filet de cheval** (provenance ESP)CHF 36.00

Nos viandes sont accompagnées de frites et d'une garniture de légumes

Les sauces

- Sauce au Pinot Noir du Valais**CHF 4.00
- Beurre maison**CHF 4.00
- Sauce feu d'enfer**CHF 4.00
- Sauce à la brunoise de truffes et foie gras**CHF 6.00



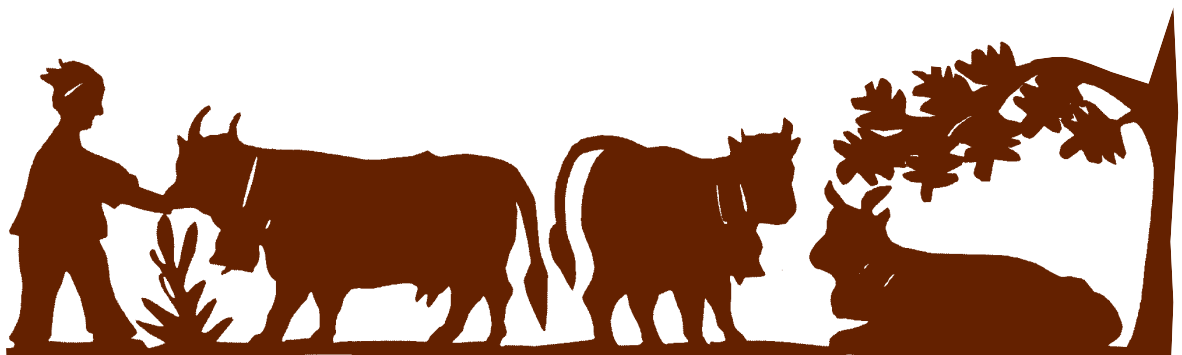


Les saveurs de nos alpages

Fondue au fromage	CHF 25.00
(par personne, dès 2 personnes)	
Fondue à la tomate	CHF 27.00
(par personne, dès 2 personnes)	
Fondue aux bolets	CHF 27.00
(par personne, dès 2 personnes)	
Fondue au poivre vert	CHF 27.00
(par personne, dès 2 personnes)	
Raclette du Chalet avec mini assiette de viande séchée	CHF 28.00
(par personne, dès 2 personnes)	
Croûte au fromage	CHF 17.50
Croûte au jambon et fromage	CHF 18.50
Croûte valaisanne	CHF 22.00
Jambon, œuf, fromage	

Les pâtes / risotto

Pâtes napolitaine	CHF 18.50
Pâtes bolognaise	CHF 21.00
Pâtes carbonara	CHF 22.00
Risotto aux bolets	CHF 27.00



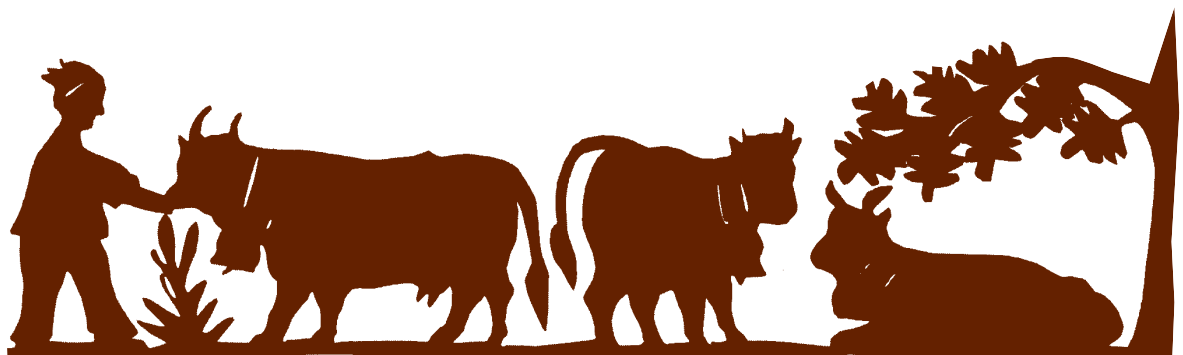


Les pizzas **cuites au feu de bois**

	PETITE	GRANDE
Margherita Tomate, mozzarella, origan	CHF 12.50	CHF 16.50
Napoli Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires, origan	CHF 14.50	CHF 18.50
Prosciutto Tomate, mozzarella, jambon, origan	CHF 16.50	CHF 21.00
Santa Lucia Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan	CHF 16.50	CHF 21.00
Capricciosa Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, œuf, origan	CHF 17.50	CHF 23.00
San Antonio Tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, chèvre, origan	CHF 18.50	CHF 25.00
Siciliana Tomate, mozzarella, oignons, thon, origan	CHF 17.50	CHF 23.00
La Rocane Tomate, mozzarella, légumes (tomate, oignon, courgette, poivron, aubergine), origan	CHF 13.50	CHF 18.50
Tunisina Tomate, mozzarella, merguez, poivrons, chorizo, origan	CHF 17.50	CHF 21.00
Del Mare Tomate, mozzarella, fruits de mer, origan	CHF 17.50	CHF 23.00
Ruccola Tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, parmesan, origan	CHF 18.50	CHF 23.00
Tout supplément de garniture sera facturé	CHF 2.00	

Nos suggestions pour les juniors

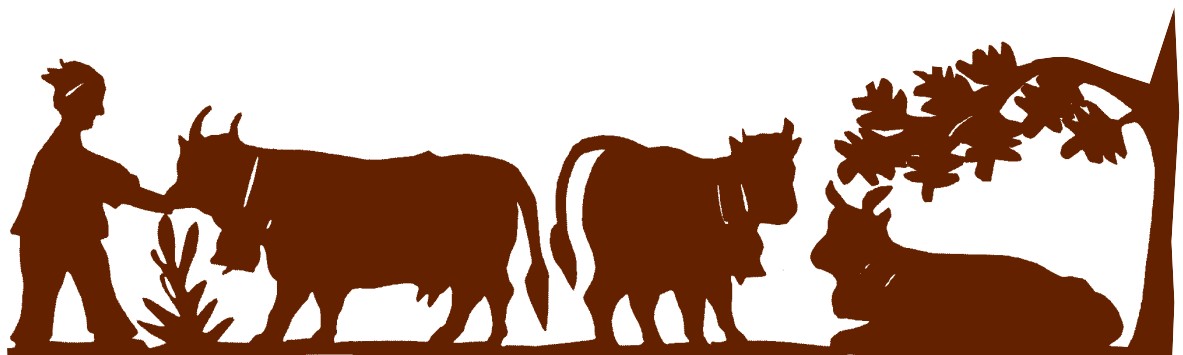
Pâtes au beurre	CHF 8.00
Pâtes sauce napolitaine, bolognaise ou carbonara	CHF 12.00
Chicken nuggets et frites	CHF 12.00





Les desserts et coupes glacées

Tarte à la crème de Gruyère	CHF 11.50
Tarte tatin aux pommes	CHF 11.50
Strudel aux pommes et sa crème vanille	CHF 11.50
Meringue à la crème double	CHF 14.50
Crème brûlée du moment	CHF 10.50
Griottines au Kirsch	CHF 11.50
Sorbet abricot arrosé à l'eau de vie d'abricot	CHF 13.00
Sorbet poire arrosé à l'eau de vie de poire	CHF 13.00
Sorbet citron arrosé à la vodka	CHF 13.00
Sorbet framboise arrosé à l'eau de vie de framboise	CHF 13.00
Sorbet orange sanguine arrosé au Campari	CHF 13.00
Boule de glace	CHF 3.00
Supplément de crème fouettée	CHF 1.50
Supplément de crème double	CHF 2.00
Petite assiette de fromages	CHF 9.00
Grande assiette de fromages	CHF 16.00





La carte des vins

Les vins ouverts et les désirées

Blancs

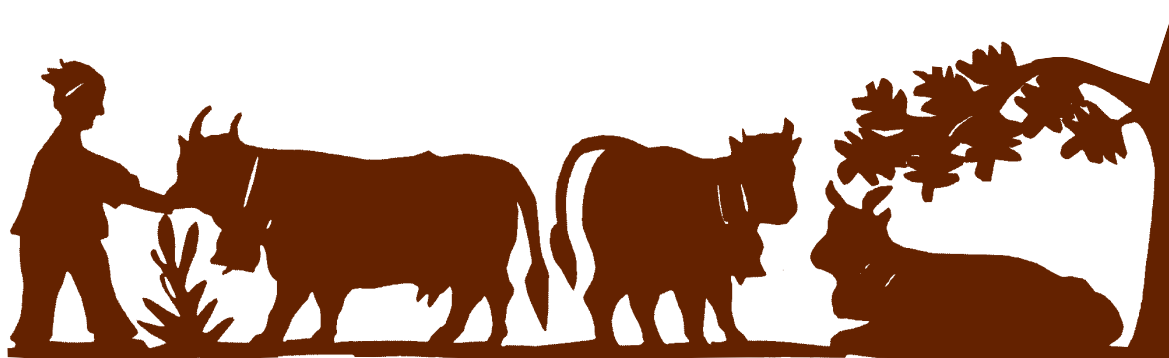
	10 cl	35 cl / 37,50 cl	50 cl
Chasselas de Bex-Lavey (Cave du Courset - Vaud)	3.40		17.00
Tradition-Chasselas (Artisans Vignerons d'Yverne - Vaud)			30.00
Chant des Resses (Artisans Vignerons d'Yverne - Vaud) <i>37.5 cl</i>		25.00	
Merveille des Roches (Celliers du Chablais - Vaud) <i>35 cl</i>		21.00	
Johannisberg (Domaine C. Bridy - Valais)	3.40		17.00
Fendant (André Roduit - Valais)	3.40		17.00
La Petite Arvine Hurlevent (Les Fils de Charles Favre)	7.00		

Rosés

Fleur de Pinot du Valais (André Roduit - Valais)	3.40		17.00
Le Coriançon, Domaine Vallot (Côte du Rhône - vin Bio)	5.50		

Rouges

Gamay de Bex (Cave du Courset - Vaud)			19.00
Salvagnin de Bex (Cave du Courset - Vaud)	3.40		17.00
Pinot Noir de Bex (Cave du Courset - Vaud)			31.00
Le Souverain (Celliers du Chablais - Vaud) <i>37.5 cl</i>		22.00	
Gamay (Domaine C. Bridy - Valais)	3.40		17.00
Pinot Noir (Cave Biber - Valais)			32.00
Syrah (Cave Biber - Valais)			39.00
Le Cornalin Hurlevent (Les Fils de Charles Favre)	8.50		
Montepulciano d'Abruzzo (Italie) Bardolino			22.00
Veneto (Italie) <i>37,50 cl</i>		22.00	





La carte des vins

Les vins 70 cl / 75 cl

Blanc Vaudois

70 cl / 75 cl

Chasselas de Bex (Cave du Courset) <i>75 cl</i>	2015	39.00
Yvorne Chant des Resses (Artisans Vignerons d'Yvorne)	2015	42.00
Merveille des Roches (Celliers du Chablais)	2014	42.00
Chasselas de St-Prex (Domaine de Terre-Neuve - David Kind)	2014	38.00

Spécialité

Malvoisie (Les Fils Maye)	2014	54.00
---------------------------	------	-------

Blanc du Valais

Fendant Vieilles Vignes "Les Seilles" (Cave André Roduit) <i>75 cl</i>	2015	45.00
Johannisberg de Chamoson (Domaine C. Bridy)	2015	39.00
La Petite Arvine Hurlevent (Les Fils de Charles Favre)	2014	48.00

Rosé du Valais/Chablais/Neuchâtel

Fleur de Pinot du Valais (Cave André Roduit) <i>75 cl</i>	2014	39.00
---	------	-------

Rosé de France

Le Coriançon Domaine Vallot (Côte du Rhône - vin Bio)	2014	33.00
---	------	-------

Rouge Vaudois

Gamay de Bex (Cave du Courset) 75 cl	2014	39.00
Pinot Noir de Bex (Cave du Courset) <i>75 cl</i>	2014	44.00
Merlot de Bex (Cave du Courset) <i>75 cl</i>	2013	57.00
Yvorne Magnus Corpus "élevé en barrique" (Artisans Vignerons d'Yvorne)	2014	58.00

Rouge du Valais

Pinot Noir de Salquenen (Cave Biber)	2014	46.00
Humagne AOC (Colline des Planzettes)	2015	52.00
Cornalin (Les Fils Maye) <i>75 cl</i>	2014	72.00
Syrah de Salquenen (Cave Biber)	2014	55.00
Cornalin Hurlevent (Les Fils de Charles Favre)	2014	58.00

Rouge d'Italie/de France

Bardolino Veneto <i>75 cl</i>	2014	38.00
Baglio di piaretto Shymer (Sicile)	2011	42.00
Le Coriançon Domaine Vallot (Côte du Rhône - vin Bio)	2014	42.00

Le champagne

Laurent Perrier Brut <i>75 cl</i>		110.00
-----------------------------------	--	--------